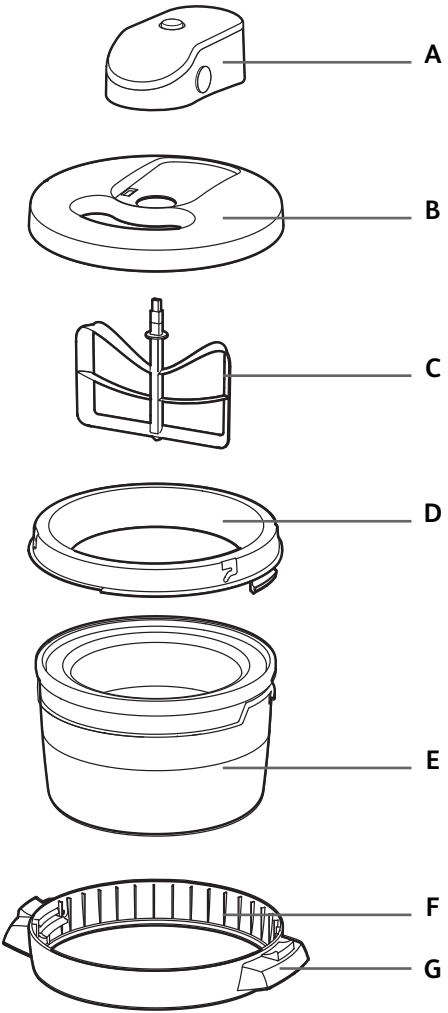
PT

ES

ARNO®

gelato

www.arno.com.br


A
B
C
D
E
F
G

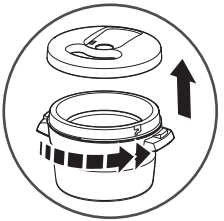


Fig. 1

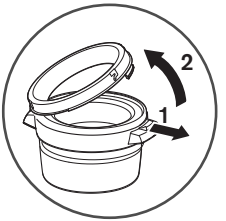


Fig. 2

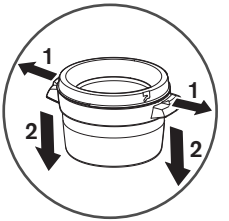


Fig. 3

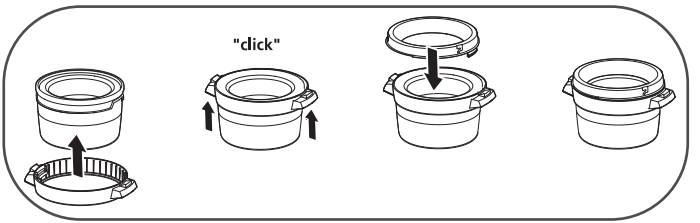


Fig. 4

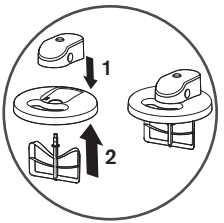


Fig. 5

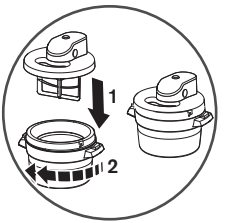


Fig. 6

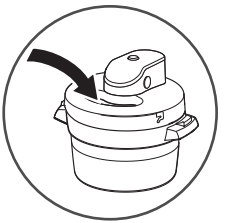


Fig. 7

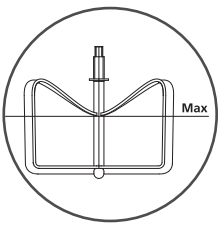


Fig. 8

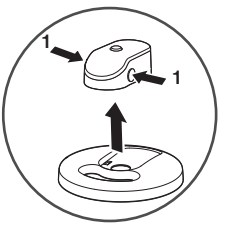


Fig. 9

Parabéns por adquirir uma sorveteira ARNO.
Com ela você pode fazer sobremesas geladas, cremosas, variadas e saborosas. Basta deixar a imaginação fluir.

PT

Instruções de segurança

A ARNO está atenta com a qualidade dos seus produtos e preocupa-se com a segurança pessoal dos seus consumidores. Por esta razão, antes de utilizar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso. Delas dependem um perfeito funcionamento do produto e a sua segurança, assim como a de terceiros.

a. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão elétrica (voltagem) é compatível com a indicada no produto (127V, ou 220V). Caso a tensão elétrica (voltagem) não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e prejudicar a sua segurança pessoal.

b. Para evitar sobrecarga elétrica e consequentemente acidentes envolvendo a combustão do produto, não ligue outros aparelhos na mesma tomada utilizando benjamins ou extensões, evitando, assim, danificar os componentes do produto e provocar sérios acidentes.

c. Nunca manuseie o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto.

d. Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas pelo responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

e. Desligue e retire o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá ligar o produto involuntari-amente provocando acidentes.

f. Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o seu funcionamento ou a sua segurança pessoal. Leve-o à Assistência Autorizada Arno para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

g. Nunca utilize o produto com o cordão elétrico ou o plugue danificados, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito, queimadura. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cordão elétrico devem ser obrigatoriamente feitas na Assistência Autorizada Arno.

h. Não deixe o cordão elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolação do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

i. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cordão, para não afetar o bom funcionamento do

produto e evitar eventuais acidentes.
j. O uso de peças ou acessórios não originais de fábrica (como fusível, hélice, plug, etc) resulta na perda da garantia contratual, pois pode causar danos ao produto, prejudicar seu funcionamento e provocar acidentes. A garantia do produto é funcional, ou seja, não cobre danos causados em peças plásticas como base, hélice, botão e grades.
k. Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. O uso comercial e/ou profissional provoca uma sobrecarga e pode causar danos ao produto ou mesmo acidentes. Sua utilização nessas condições acarreta a perda da garantia contratual.
l. Nunca tente consertar o produto em casa por si ou por terceiros não autorizados, para evitar acidentes e problemas técnicos e para não perder a garantia contratual. Quando precisar, leve-o a uma Assistência Autorizada Arno.
m. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estejam em contato com os pinos do plugue, para evitar choque elétrico.
n. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, mesmo que seja por instantes, principalmente nos locais onde haja crianças para que sejam evitados acidentes.
o. Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente, como por exemplo uma placa elétrica, não o utilize nem o deixe perto de uma chama.
p. Não aqueça a cuba de refrigeração a uma temperatura superior a 40˚C. Não é compatível com a máquina de lavar louça, nem com o forno tradicional ou micro-ondas. Não a encha com líquidos quentes.
q. Nunca introduza os dedos ou um utensílio na abertura superior da sorveteira.
r. O cabo de alimentação nunca deve estar na proximidade ou em contato com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou em um canto cortante.

Instruções para a utilização

Descrição

A. Bloco motor e botão liga/desliga
B. Tampa
C. Pá misturadora
D. Anel superior
E. Cuba de refrigeração
F. Anel inferior
G. Alças do anel inferior

DESMONTAGEM

- Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para destravá-la e em seguida levante-a **(Fig. 1)**. Retire o bloco motor situado na cuba de refrigeração e ponha-o de lado.
- Desmonte o anel superior acionando uma das alavancas da alça **(Fig. 2)**. Utilize a outra mão para desmontar o anel superior.
- Desmonte o anel inferior acionando as DUAS alavancas da alça e puxe para baixo **(Fig. 3)**.

LIMPEZA

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o para eliminar eventuais resíduos de fabricação.
- Nunca mergulhe o bloco motor dentro de água. Limpe-o apenas com um pano úmido.
- Limpe a cuba de refrigeração, a tampa, os anéis e a pá misturadora com água morna.
- Nunca limpe as peças com produtos abrasivos para não danificá-las.
- Antes de cada utilização seque com cuidado todas as peças.

Instruções para preparar Sorvetes, Sorbets e Frozen Yogurts

- Retire os anéis da cuba de refrigeração. Deixe a cuba vazia esfriar durante pelo menos 24 horas no freezer a uma temperatura de –18˚C, assegurando-se de que a cuba está seca, tanto no interior como no exterior. A cuba deverá ser colocada numa posição estável e plana para permitir uma homogeneização do líquido retido entre as paredes no momento da sua solidificação.
- Prepare a mistura (veja a parte das receitas). Quanto mais frio o freezer, mais rápido a sorveteira funciona e melhores são os resultados. Para receitas com ingredientes quentes, deixe o preparo esfriar completamente, se usar ingredientes frescos faça como preferir. Use a sua imaginação.
- Devido ao aumento do volume da receita durante o processo de preparação, a quantidade da mistura não deve exceder 1kg ou 1litro para sorvetes, sorbets ou frozen yogurts.

Se quiser, mantenha a cuba sempre guardada no freezer para preparar sobremesas sempre que desejar.

Atenção apenas para não colocar a mão dentro da cuba, que pode estar muito gelada.

- Monte as peças com o aparelho desligado.
- Coloque a alça do anel inferior na cuba de refrigeração.
- Segure a cuba pelas alças, levante o anel e vire até ele entrar no encaixe. Quando a cuba estiver encaixada fará um clique.
- Pegue o anel superior e encaixe-o no lugar, segurando o anel inferior pelas alças e na posição indicada pelas marcações. **(Fig. 4).**
- Fixe o bloco motor sobre a tampa e insira a pá no bloco motor **(Fig. 5)**. Certifique-se que o bloco motor está bem colocado.
- Coloque a tampa (com o bloco motor e a pá) por cima da cuba e rode no sentido horário para travar **(Fig. 6)**. Certifique-se que os quatro fechos estão bem encaixados.
- Ligue a sorveteira e coloque-a para funcionar imediatamente para evitar que a pá congele na cuba que estará muito fria. O indicador irá se acender.
- Coloque o alimento sempre através da abertura superior da sorveteira e com o aparelho em funcionamento. **(Fig. 7)**.
- É possível criar uma sobremesa adicionando outros ingredientes pela abertura superior, como nozes, frutas, doces, etc.
- De acordo com a receita, dependendo da quantidade de ingredientes e temperatura da cuba, a duração da preparação pode variar entre 20 e 40 minutos. Quando tiver obtido a consistência desejada, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
- Está pronto. Bom apetite!

A pá misturadora mexe a mistura regularmente, mantendo a cuba sob temperatura baixa e uniforme das paredes ao centro. Com isso, o conteúdo ficará bem aerado e não haverá formação de cristais, produzindo uma sobremesa saborosa e cremosa.

- Se preferir uma preparação mais consistente, é aconselhável depois de pronto levar ao freezer.
- Para não forçar o motor, o aparelho modifica o sentido de rotação quando a mistura se torna mais compacta. Se tal fato se repetir sem interrupção, sua receita está pronta. Desligue o aparelho pressionando o interruptor liga/desliga. O indicador apaga-se. Retire o plugue da tomada.
- Retire a tampa levantando ligeiramente o bloco motor, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio. Retire a pá. Desmonte o bloco motor pressionando nas 2 marcas situadas lateralmente **(Fig. 9).**
- A utilização de utensílios metálicos pode danificar a cuba de refrigeração. Utilize apenas uma espátula de madeira ou de plástico para retirar o sorvete, sorbet ou frozen yogurt.

ATENÇÃO!
A cuba de refrigeração não é adequada para conservar o o sorvete, sorbet ou frozen yogurt no freezer (estes ficarão muito rígidos). Para conservá-los no freezer utilize um recipiente com tampa.

- Não manter a preparação dentro da cuba de refrigeração. Coloque em um recipiente para servir ou leve ao freezer em um recipiente com tampa durante algumas horas para que fique mais consistente.

Instruções para reutilização da cuba de refrigeração

- Lave a cuba em água morna e seque-a bem. Não utilize água quente ou fervendo, dado que a mudança repentina da temperatura poderá danificá-la. Coloque-a novamente no freezer. A cuba estará parcialmente gelada, portanto, necessitará de menos tempo no freezer, cerca de 4 a 6 horas.

Segurança

- O produto está equipado com um elemento de segurança que para automaticamente o aparelho em caso de sobre aquecimento do motor. O sobreaquecimento pode surgir se a sobremesa for muito espessa e se o aparelho estiver funcionado durante um período de tempo excessivamente longo ou se os ingredientes acrescentados (nozes, castanhas e etc.) forem muito grandes. Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento: aperte o botão liga/desliga e deixe o aparelho esfriar. Após alguns minutos, pode-se voltar a colocar o aparelho em funcionamento.
- Não deixe o aparelho funcionar além do tempo necessário para cada preparação.

Não coloque a sorveteira funcionando dentro do freezer.

Instruções para a limpeza

- Desmonte o aparelho.
- Somente a tampa (sem o bloco motor) e a pá misturadora podem ser colocadas na parte superior da máquina de lavar louça.
- A cuba e os anéis devem ser limpos com água morna e detergente para louças (não utilize água quente).
- O bloco motor não é compatível com a máquina de lavar louça. Limpe-o simplesmente com um pano úmido.
- Nunca limpe as peças com detergentes em pó para não danificá-las. Seque a cuba cuidadosamente antes de voltar a colocá-la no freezer (sem os anéis).

PREPARAÇÃO

- As preparações que contém uma forte proporção de açúcar, matérias gordas ou álcool requerem muito tempo para solidificar ou podem não ficar tão consistentes. Se preferir uma preparação mais consistente é aconselhável depois de pronto levar ao freezer.
- Acrescente bebidas alcoólicas apenas quando o aparelho estiver funcionando e quando a preparação estiver meio solidificada.
- Recomendamos que prepare os ingredientes antes de retirar a cuba do freezer (para que no início a cuba esteja o mais fria possível).
- No início, qualquer preparação que colocar na cuba de refrigeração deverá estar líquida. Não utilize ingredientes muito consistentes e duros, tais como natas batidas ou líquidos já congelados para a preparação do sorvete, sorbet ou frozen yogurt.
- Prepare na véspera e conserve na geladeira as preparações que necessitem de um cozimento prévio (mínimo 12 horas gelando).

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Os sorvetes, sorbets e frozen yogurts são melhores quando recém-prontos, perdendo a sua textura e sabor fresco se ficarem guardados durante muito tempo.
- Coloque a preparação pronta no freezer em um recipiente bem vedado com tampa, para impedir a formação de cristais.
- É normal que os sorvetes, sorbets e frozen yogurt feitos em casa endureçam se ficarem guardados e que a textura seja diferente da consistência macia original, que se tira com a colher. Para facilitar a maneira de servi-los, retire-os do freezer cerca de 5 a 10 minutos antes e guarde-os na geladeira para que fiquem mais macios. Lembre-se que os sorbets derretem mais depressa que os sorvetes.
- O sorvete derretido ou parcialmente derretido nunca deve ser congelado novamente.
- Os sorbets ou sorvetes que contenham ovos crus ou parcialmente cozidos não devem ser dados a crianças pequenas, mulheres grávidas, idosos ou pessoas que, de um modo geral, tenham um estado de saúde frágil.

SORVETE DE BAUNILHA

Ingredientes:

250 ml de creme de leite fresco
2 ovos
100 g de açúcar
450 g de creme de leite (lata)
1 colher (café) de essência de baunilha

Preparo:

1. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
2. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater até obter uma mistura homogênea.
3. Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.
4. Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
5. Bata a mistura na sorveteira durante 25 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

Sugestão:

- Variação da Receita: substituir a baunilha por 2 colheres (café) de licor de menta.

SORVETE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

250 ml de creme de leite fresco
1 ovo
100 g de açúcar
80 g de chocolate em pó
450 g de creme de leite (lata)
1 colher (café) de essência de baunilha

Preparo:

1. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
2. Em um recipiente bata o ovo e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre o ovo batido com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.
3. Coloque a mistura em uma panela, adicione o chocolate em pó e leve ao fogo sem deixar ferver, continue mexendo até engrossar.
4. Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e a essência de baunilha, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
5. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

SORVETE DE COCO

Ingredientes:

250 ml de creme de leite fresco
2 ovos
150 g de açúcar
450 g de creme de leite (lata)
40 g de coco ralado

Preparo:

1. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
2. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.
3. Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.
4. Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata) e o coco, mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
5. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

SORVETE DE RUM COM UVAS PASSAS

Ingredientes:

120 g de uvas passas
100 ml de rum
250 ml de creme de leite fresco
2 ovos
100 g de açúcar
450 g de creme de leite (lata)

Preparo:

1. Em um recipiente, coloque o rum sobre as uvas passas e deixe descansar.
2. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela, sem deixar ferver.
3. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficarem esbranquiçados. Adicione lentamente o creme de leite fresco aquecido sobre os ovos batidos com o açúcar, sem parar de bater, até obter uma mistura homogênea.
4. Coloque a mistura em uma panela, leve ao fogo sem deixar ferver e continue mexendo até engrossar.
5. Retire do fogo, acrescente o creme de leite (lata), mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar na geladeira.
6. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Acrescente as uvas passas embebidas em rum com o aparelho em funcionamento, quando a mistura já estiver adquirido consistência. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

FROZEN YOGURT DE LIMÃO

Ingredientes:

300 g de iogurte natural
3 colheres (sopa) de creme de leite (lata)
3 colheres (sopa) de leite em pó
170 g de açúcar
250 ml de suco de limão

Preparo:

1. Em um recipiente, coloque o iogurte (sem o soro), o creme de leite (lata), o leite em pó e o açúcar, mexa até ficar homogêneo. Depois, adicione o suco de limão.
2. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Se preferir mais consistente, leve ao freezer.

FROZEN YOGURT DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

150 g de morango
150 g de framboesas
250 g de iogurte natural
3 colheres (sopa) de leite em pó
110 g de açúcar

Preparo:

1. Lave as frutas e bata-as no liquidificador.
2. Em um recipiente, coloque as frutas batidas, iogurte (sem o soro), o leite em pó e o açúcar, mexa até ficar homogêneo.
3. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Se preferir mais consistente, leve ao freezer.

SORBET DE LARANJA

Ingredientes:

300 ml de água
200 g de açúcar
400 ml de suco de laranja

Preparo:

1. Coloque a água e o açúcar em uma panela, leve ao fogo até ferver. Em seguida, adicione o suco de laranja. Deixe esfriar na geladeira.
2. Bata a mistura na sorveteira durante 20 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

Sugestão:

- Variação da Receita: Pode-se utilizar outros tipos de sucos como tangerina, maracujá, etc.

SORBET DE LIMÃO COM MEL

Ingredientes:

4 limões *350 ml de água*
175 g de mel

Preparo:

1. Retire a casca do limão e esprema o suco. Aqueça o mel e o suco do limão em uma panela. Retire do fogo e adicione a água. Deixe esfriar na geladeira.
2. Bata a mistura na sorveteira durante 15 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

PREPARAÇÃO À ESCOLHA

A- Preparação de base

Ingredientes:

500 ml de leite *100 g de açúcar*
4 gemas *1 colher (café) de amido de milho*

Preparo:

1. Ferva o leite em uma panela.
2. Em um recipiente, bata as gemas, o açúcar e o amido de milho até ficarem esbranquiçados.
3. Adicione o leite quente na mistura, sem deixar de mexer.
4. Coloque tudo na panela e aqueça sem deixar ferver, até engrossar. Deixe esfriar na geladeira.
5. Bata a mistura na sorveteira durante 25 minutos. Leve ao freezer (mínimo de 12 horas).

B- Pode-se acrescentar a esta preparação de base uma das opções abaixo:

- *3 bananas batidas (cerca de 350 g)*
- *100 g de amêndoas*
- *100 g de avelã*
- *120 g de chocolate*

¡Felicidades por haber adquirido una heladera ARNO!
Ahora podrá preparar cremosos y deliciosos helados de forma muy sencilla. Ha llegado el momento de dejar volar su imaginación...

ES

Instrucciones de seguridad

- **Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme liberaría al fabricante de toda responsabilidad.**
- **Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente…).**
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de su instalación coincide con la del aparato, y que la toma de corriente dispone de toma de tierra.
- **Cualquier error de conexión anulará la garantía.**
- No colocar el aparato sobre una superficie caliente, por ejemplo, placa de calentamiento, y no utilizarlo o dejarlo cerca de una llama.
- No poner el tazón congelador a una temperatura superior a 40°C. No colocarlo dentro del lavavajillas, un horno o un horno a microondas y no llenarlo con líquido caliente.
- Desconectar la toma sector en caso de anomalía de funcionamiento y antes de cada abertura de la tapa.
- Nunca introducir los dedos o un utensilio en el orificio de llenado.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico y en el interior de la casa.
- Desconecte el aparato cuando deje de utilizarlo y siempre que vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado.
- Cualquier intervención del cliente que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual, debe ser realizado por un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para que cambien el cable de alimentación.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- Nunca deje el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Por su seguridad, utilice sólo accesorios y piezas sueltas del fabricante adaptados al aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Todos los aparatos se someten a un estricto control de calidad. Se realizan pruebas prácticas de utilización en aparatos escogidos al azar, lo que explica eventuales indicios de utilización.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico. La garantía no cubre el uso del aparato:
  - en zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por parte de clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial,
  - en entornos de tipo habitaciones rurales.
- SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBE SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE, POR SU SERVICIO POST-VENTA O POR PERSONAL CALIFICADO SIMILAR, CON EL FIN DE EVITAR UN PELIGRO. EL ENCHUFE MACHO DE CONEXIÓN, DEBE SER CONECTADO SOLAMENTE A UN ENCHUFE HEMBRA DE LAS MISMAS CARACTERISTICAS TECNICAS DEL ENCHUFE MACHO EN MATERIA.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS

Description

A. Bloque motor con interruptor de encendido/apagado
B. Tapa
C. Aspa
D. Anillo superior
E. Tazón congelador
F. Anillo inferior
G. Asas de seguridad del anillo inferior

Antes del primer uso

DESMONTAJE

- Haga girar la tapa en sentido antihorario para desbloquearla y levantarla **(Fig. 1)**. Retire el bloque motor situado en el

tazón congelador y apártelo.
- Desmonte el anillo superior apretando una de las palancas en la empuñadura **(Fig. 2)**. Utilice la otra mano para desmontar el anillo superior.
- Desmonte el anillo inferior apretando las DOS palancas de la empuñadura y apoyando hacia abajo **(Fig. 3)**.

LIMPIEZA
- Antes de utilizar el aparato se debe limpiar para eliminar todo posible residuo eventual de fabricación.
- Nunca sumerja la base motor en el agua. Séquela sencillamente con un paño húmedo.
- Limpiar el tazón congelador, la tapa, los anillos y el aspa con agua tibia.
- NUNCA LIMPIE las piezas con productos abrasivos o duros. Pudiera dañarlos.
- Seque con precaución todas las piezas antes de su utilización.

Preparación del helado, de yogures y de sorbetes

- Retirar los anillos del tazón congelador. Dejar el tazón vacío enfriar durante al menos 24 horas en un congelador a una temperatura de –18°C, asegurándose que el tazón está perfectamente seco tanto en el interior como en el exterior. El tazón se debe situar en un lugar que permita una buena repartición del líquido retenido entre las paredes en el momento de su solidificación.
- Puede comprobar si su congelador está a la temperatura correcta mediante el piloto ubicado en el recipiente: aparecerá un copo de nieve con unas flechas verdes unas 6 horas después de haber colocado el envase en el compartimento del congelador; dicho icono indica que su recipiente está enfriándose. Si no aparece icono alguno después de 10 horas, pruebe a bajar la temperatura del congelador
- Preparar la mezcla para helado (ver la parte recetas). Cuanto más frío esté el congelador, más rápido funcionará su heladera y mejores resultados obtendrá. Para aquellas recetas en las que haya que calentar los alimentos, ¡asegúrese de que permite que el postre se enfríe por completo! Por otra parte, en aquellas recetas que se elaboran con alimentos frescos, déjese llevar por sus gustos...

Si lo prefiere, puede dejar el recipiente en el congelador de forma permanente, así podrá preparar postres cuando y como lo desee.

- Debido al aumento de volumen al realizar la preparación, la cantidad de la mezcla no debe exceder 1 kg para los sorbetes o 1 litro para los helados **(Fig. 8)**.
- Comenzar por ensamblar los elementos dejando el aparato fuera de tensión.
  a) - Coloque el recipiente en el anillo inferior.
  - Sujetándolo por las asas, levante el anillo y gírelo hasta que coincida con las muescas: cuando haga clic, habrá quedado encajado.
  - Tome el anillo superior y mientras sujeta el anillo inferior por sus asas, encájelo en su lugar (utilice las marcas para orientarse). **(Fig. 4)**.
  b) Fije el bloque motor sobre la tapa e inserte la pala en el bloque motor **(Fig. 5)**. Tener el cuidado de que el bloque motor esté bien fijo.
  c) Ponga la tapa (con el bloque motor y la pala) encima del tazón y gire en el sentido horario para bloquearla **(Fig. 6)**. Tener el cuidado de que los cuatro cierres están colocados.
- Conecte la sorbetera y hágala funcionar inmediatamente para evitar que la pala se congele en el tazón congelador.
- Introduzca siempre el postre a través de la abertura de llenado, cuando el aparato esté en funcionamiento. **(Fig. 7)**.
- En todo momento, puede inventarse su propio postre añadiendo cuidadosamente otros ingredientes a través de la abertura (pepitas, frutas, dulces, etc.).
- Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos. Cuando se obtiene la consistencia deseada, desconectar el aparato y desconectar el contacto de alimentación.
- ¡Ya está listo, disfrútelo!

- Para no cansar el motor, el aparato modifica el sentido de rotación cuando la masa se hace demasiado compacta. Si esto se repite sin interrupción, la preparación de helado está lista. Desconectar el aparato pulsando el interruptor funcionamiento parada. El indicador luminoso se apaga. Desconéctelo.
- Retire la tapa levantando ligeramente el bloque motor y haciendo girar en sentido antihorario. Retire la pala. Desmonte

La pala mezclará el producto periódicamente para que el recipiente se enfríe de forma uniforme, desde las paredes hacia el centro. Así, se garantiza que el aire entre en el postre (expansión) e impide la formación de cristales, de modo que podrá elaborar un postre bueno y cremoso.

ATENCIÓN: el bol de refrigeración no es adecuado para la conservación prolongada del helado en el congelador (se endurece demasiado). Para conservar el helado, utilice otro recipiente de uso alimentario con tapa.

el bloque motor pulsando las 2 marcas situadas en los lados **(Fig. 9)**.

ES

- La utilización de utensilios metálicos pudiera dañar el tazón congelador. Utilice solamente una espátula de madera o de plástico para retirar el helado.
- Puede mantener el helado en el bol de refrigeración antes de servirlo o bien guardarlo en el congelador durante unos minutos para endurecerlo.

Elaborar una segunda tanda de helado o sorbete

- Lave el vaso con agua tibia y séquelo cuidadosamente. No utilice agua muy caliente o agua hirviendo, puesto que el cambio repentino de temperatura podría dañar el vaso. Vuelva a colocarlo en el congelador. Se enfriará parcialmente, de modo que requerirá menos tiempo en el congelador, entre 4 y 6 horas.

Seguridad

- El producto está equipado con un elemento de seguridad que para automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento del motor. Este sobrecalentamiento puede producirse si el postre es muy espeso y si el aparato ha funcionado durante un periodo de tiempo excesivamente largo o si los ingredientes que se han añadido (nueces…) están en pedazos muy grandes. Para volver a poner el aparato en funcionamiento: pulse el interruptor funcionamiento/parada, deje que el aparato se enfríe. Después de algunos minutos, usted puede volver a encender el aparato y continuar la preparación de su postre.
- No deje funcionar el aparato más tiempo que el necesario.

ATENCION: No hacer funcionar la sorbetera en el interior del congelador o del refrigerador.

Instrucciones de limpieza

- Desmonte al aparato.
- Solamente la tapa (sin el bloque motor) y el aspa se pueden lavar en el cesto superior del lavaplatos.
- El tazón y los anillos se lavarán con agua tibia (no con agua caliente).
- El bloque motor no se puede lavar en el lavavajillas. Límpielo sencillamente con un paño húmedo.

- Nunca limpiar las piezas con polvos detergentes ya que pudiera dañarlas.
- Seque el tazón cuidadosamente antes de volverlo a poner en el congelador (sin los anillos).

Consejos y recomendaciones

PREPARACIÓN

- Las preparaciones de helado que contienen una proporción alta de azúcar, de materias grasas o de alcohol requieren más tiempo para solidificarse o pueden que no se pongan firmes.
- Añadir alcohol únicamente cuando el aparato funciona y la preparación ya está solidificada a medias.
- Le recomendamos preparar los ingredientes antes de retirar el tazón del congelador (para que el tazón esté tan frío como sea posible inicialmente).
- Al poner en marcha, toda preparación vertida en el tazón congelador debe estar líquida. No utilizar ingredientes firmes como crema batida o líquidos ya helados para preparar el helado.
- Prepare la víspera y conserve en el refrigerador las preparaciones que requieren una cocción previa (mínimo 12 horas).

CONSERVAR Y SERVIR

- El helado y los sorbetes saben mejor cuando están recién hechos, y van perdiendo su textura y su frescura con el tiempo.
- Es normal que el helado casero se endurezca durante la conservación y su textura difiera de la suavidad de su consistencia original, ideal para comer con cuchara. Para que sea más fácil servir el helado casero congelado, sáquelo del congelador entre 5 y 10 minutos antes de servirlo y póngalo en la nevera para que se ablande ligeramente. Recuerde que los sorbetes se descongelan más rápido que el helado.
- El helado descongelado parcial o totalmente no debe volver a congelarse.
- Aquellos helados o sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocinados no deben ofrecerse a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que tengan una salud frágil.

Recetas

ES

HELADO DE VAINILLA

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Vierta todo en la cacerola y caliente la mezcla sin dejar hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente. Añada la crema y el extracto de vainilla mezclando.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

Variantes :

- Disolver 2 cucharaditas de café instantáneo en la preparación caliente.
- Reemplazar la vainilla por 2 cucharaditas de jarabe de menta.

HELADO DE CHOCOLATE

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 80 g de cacao, 1 huevo (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Mezcle la leche, el huevo y el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- A continuación vierta el cacao revolviendo al mismo tiempo hasta que la mezcla sea homogénea.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada revolviendo la crema y la vainilla.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO DE COCO

150 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 40 g de coco seco, 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Mezcle la leche, el huevo, el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento, sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y añada el coco, la crema y la vainilla revolviendo al mismo tiempo.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO RON Y UVAS PASAS

120 de uvas pasas, 100 ml de ron. Vierta el ron sobre las uvas pasas y deje reposar tapado durante toda la noche. 250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa).

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Viértalo todo en la cacerola y caliente la mezcla sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada la crema revolviendo y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).
- Añada las uvas maceradas con ron cuando el aparato funciona y tan pronto como la preparación comience a tomar la consistencia.

HELADO DE YOGUR Y LIMON

300 g de yogur natural, 3 cucharadas (50 g) de crema fresca espesa (42% de materias grasas), 170 g de azúcar y 250 ml de jugo de limón.

- Mezcle bien el yogur, la crema, y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- Añada el jugo de limón revolviendo al mismo tiempo.

HELADO DE YOGURT Y FRUTAS DEL BOSQUE

100g de fresas, 100 g de frambuesas 100 g de arándanos, 250g de yogurt natural, 110 g de azúcar.

- Lave las frutas del bosque y páselas por la licuadora.
- Mezcle el azúcar y el yogur en un bol bol hasta que el azúcar se disuelva.
- Añada a la mezcla el puré de frutas sin dejar de remover.

SUFLE HELADO DE FRESA

400 g de fresas, 3 yemas de huevo, 60g de azúcar y 200 g de mantequilla.

- Lave les fresas y redúzcalas a puré con una batidora.
- Caliente a fuego lento las yemas de huevo y dos cucharadas de puré de fresas en una cacerola pequeña hasta que la mezcla se haga desmenuzable.
- Bata la mezcla de huevos y el resto del puré en un tazón frío hasta que la mezcla sea homogénea.
- A continuación vierta el azúcar y lamantequilla revolviendo al mismo tiempo.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

SORBETE DE NARANJA

300 g de azúcar, 300 ml de agua y 400 ml de jugo de naranja.

- Mezcle el agua y el azúcar en una cacerola y lleve a ebullición.
- Deje enfriar el jarabe a temperatura ambiente.
- Vierta el jugo de naranja revolviendo y coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

Variantes :

- Se puede utilizar jugo de limón o de toronja o kiwis en puré (en este caso, añada una cucharada de jugo de limón).

SORBETE DE TORONJA Y MIEL

175 g de miel y 450 ml de jugo de toronja.

- Tibie a fuego lento la miel en una cacerola pequeña vierta en la misma 4 cucharadas de jugo revolviendo al mismo tiempo.
- Luego mezcle esta preparación con el jugo restante en un tazón aparte.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

PREPARACION A LA CARTA

A. Preparación de base:

500 ml de leche, 4 yemas de huevo, 1 cucharadita (8 g) de harina de maíz y 100 g de azúcar.

- Lleve la leche a ebullición en una cacerola.
- Bata las yemas de huevos, el azúcar y la harina en un tazón hasta que la mezcla sea prácticamente blanca.
- Vierta la leche caliente sin dejar de remover.
- Ponga en la cacerola y caliente hasta que e espese ligeramente sin llevar a ebullición.
- Deje enfriar y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

B. A esta preparación de base se puede añadir:

- 3 plátanos reducidos a puré (aproximadamente 350 g)
- 100 g de almendras tostadas
- 100 g de avellanas picadas
- 120 g de granillo o pepitas de chocolate.

Protección del medio ambiente

ⓘ Este aparato electrodoméstico contiene varios materiales aprovechables o reciclables.

➲ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

PT p. 4 - 13

ES p. 14 - 23

Réf. 2551106 - 12/2011
ESPACE GRAPHIQUE